

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 26.03.	Blumenkohlsuppe mit Rahm, Vollkornbrötchen und Dessert ^A	Geflügelcevapcici in Letschosoße, Erbsen und Reis ^{A,C,G,J}	Fleischkäse mit Bratensoße Kartoffelpüree und Gurkensalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Di 27.03.	grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen ^A Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst ^{A,G}	Kotelett natur in Rahm geschmort mit Kartoffelgratin und Obst ^{A,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Mi 28.03.	Vollkornnudeln mit Tomatenwürfeln in Käsesoße Dessert ^{A,G}	Schweinebraten in feiner Soße, mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln ^{A,C,J}	geb. Fischfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rotkrautsalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Do 29.03.	Mexikanischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knackwurstscheiben ^A	Eieromelett auf Blattspinat mit Salzkartoffeln ^{A,C,G}	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit frischen Champignons und Spätzle, Obst ^{A,G,I}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Fr 30.03.		ged. Fischfilet in Zitronensoße und buntem Gemüse Dessert ^{A,G}	Gulasch halb und halb mit Leipziger Allerlei und Klößen ^{A,G}	
Sa 31.03.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesoße, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 01.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	geb. Schollenfilet mit Speck und Zwiebeln Kräutermöhren und Kartoffeln ^{B,A}	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 02.04.		Burgunderbraten in feiner Soße mit Rotkohl und Klößen, Dessert	Osterlammbraten in Soße mit Rosenkohl und Klößen, Dessert	
Di 03.04.	Gemüsesuppe mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel Dessert ^{A,I}	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße ^{A,C,G}	Schweinegulasch in Majoransoße mit Erbsen und Salzkartoffeln ^{A,G,I}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersoße und Einback ^{A,G}
Mi 04.04.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu heiße Kirschen ^{A,G}	Riesenrösti mit Kräuterquark Obst ^G	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchenbruststreifen und süß-saurer Soße ^{A,C,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Do 05.04.	Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischklößchen Obst ^I	Kartoffel-Spinat Curry mit gebratener Hähnchenbrust ^{A,G,I}	geb. Fischfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Tomatensalat ^{A,G}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersoße und Einback ^{A,G}
Fr 06.04.	Spirelli mit Schinken-Sahnesoße und Salat ^{A,G,I}	geb. Fischfilet in Zitronensoße und buntem Gemüse Dessert ^{A,G}	Krustenbraten mit Schwarzbiersoße Semmelknödelscheiben, und Rosenkohl ^{A,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Sa 07.04.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	Frikadelle mit Dijon-Senfsoße, Blumenkohl und Kartoffelpüree ^{A,G,I}	
So 08.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	geb. Hähnchenbrust in Cremesoße, Brokkoli und Reis ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 09.04.	Soljanka mit Brötchen und Kompott ^{A,C,G,I}	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott ^G	Putenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Di 10.04.	Jägerschnitzel mit Soße, Bohngemüse und Püree ^{A,G}	Heringsfilet in Dillrahm mit Salzkartoffeln Obst ^{D,G}	Schichtkohl mit Salzkartoffeln Dessert ^{A,I}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Mi 11.04.	Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert ^{A,D,G}	Thunfischauflauf mit Tomate, Paprika und Käse, dazu Dessert ^{A,D,G}	Kräuterbraten in Soße mit Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Do 12.04.	Bauernfrühstück mit Gulaschsoße und buntem Krautsalat ^{B,A,C}	3 Schokohefeklöße mit Vanillesoße und Kirschkompott ^A	Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas-Currysoße, und Gemüsereis ^{A,G}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Fr 13.04.	Serbische Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert	Hähnchen Cordon bleu Napoli mit Tomaten- Käsefüllung, Brokkoli und Kräuterpüree ^{A,G}	ged. Seelachsfilet in Senfsoße mit Lauch-Paprika-Gemüse Salzkartoffeln ^{3,A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Sa 14.04.		Linseneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln Dessert ^{A,I}	geb. Mini-Frikadellen mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	
So 15.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Nackensteak in Rahmsoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Kasselerbraten mit buntem Gemüse und ^{A,G} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 16.04.	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst ¹ Dessert	Bunte Gemüseplatte mit brauner Butter und Salzkartoffeln ^{A,G}	Westernpfanne ^{A,G} mit Kartoffeln, Gemüse, Hackbällchen, Dip	Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Oliven Hirtenkäse und Baguette ^{A,G}
Di 17.04.	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße ^{A,C,G}	Fleischbällchen in Dillsoße mit Reis und buntem Salat ^{A,G}	Hähnchenschenkel mit Geflügeloße, Buttergemüse und Kartoffeln ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Waldbeeren und Einback ^{A,D,G}
Mi 18.04.	Wirsingintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel Obst ^A	Kabeljau in Backteig Dillsoße und Püree mit Röstzwiebeln, Rohkostsalat ^{A,D}	Kasselerkotelett "Hawai" mit Ananas und Käse überbacken dazu, Bratkartoffeln ^{A,J}	Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Hirtenkäse und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Do 19.04.	Nudeln ^A mit fruchtiger Bolognesesoße Frisches Obst	Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse überbacken, Soße und Gemüsereis ^{A,G}	Szegediener Gulasch mit Petersilienkartoffeln und Dessert ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Waldbeeren und Einback ^{A,D,G}
Fr 20.04.	Blumenkohlschnitzel mit Holländischer Soße, und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	Fischtopf Rügener Art mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,D,G}	Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{A,G,J}	Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Hirtenkäse und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Sa 21.04.		Pichelsteiner Gemüseintopf mit Wiener Würstchen, Dessert ^{A,I}	Kohlroulade in Kümmelsoße mit Petersilienkartoffeln ^A	
So 22.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	gebr. Fischfilet mit Senfsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ^{A,G,D,J}	Jungschweinbraten in Soße mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln ^{A,G,J}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere